

# 6月16日(月)の給食



671 kcal



## 献立

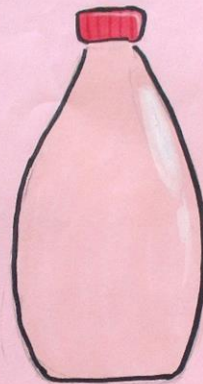


献立	材料
ごはん	米
鯖の西京焼き	鯖 白味噌 砂糖 酒 みりん
きのこ白菜の バターポン酢炒め	白菜 にんじん しめじ えのき 有塩バター ポン酢
かぼちゃサラダ	かぼちゃ きゅうり ロースハム マヨネーズ 粒マスタード 塩・こしょう
中華スープ	たけのこ わかめ 長ねぎ 鶏ガラスープ 薄口しょうゆ 塩・こしょう
マンゴーかん	マンゴージュース 寒天 砂糖 水



## マヨネーズ

について



### 栄養価

大さじ1杯(15g)当たり

エネルギー 100kcal たんぱく質 0.4g 脂質 1.2g  
炭水化物 0.1g 食塩相当量 0.3g

### 主原料

・・・卵黄または全卵、食用植物油、酢

### 歴史

マヨネーズは、18世紀半ばにスペインのメノルカ島で生まれたとされています。フランスの将軍がマオンという港町で出会ったソースを「マオンのソース」として紹介されたのが始まりで、それが、「マヨネーズ」と呼ばれるようになった。

### マヨネーズを使ったソース

オーロラソース = マヨ + ケチャップ, アイオリソース = マヨ + ニンニク  
タルタルソース = マヨ + タマネギ、ピクルス、ケッパー、パセリ、チャイブ など